

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE PINOT NOIR 2010

---

#### NUESTRA FILOSOFÍA

«Hacer un gran vino es un acto de generosidad, de pensar siempre en el otro que lo degustará. Nuestra misión es producir series limitadas de grandes vinos, elaborados con orgullo en Argentina».

#### VIÑEDO

- Ubicación: uva proveniente de viñedos de finca "Don Antonio" en Valle de Uco.
- Altura sobre el nivel del mar: 1.200 mts en Valle de Uco.
- Composición: 100% Pinot Noir.
- Antigüedad: Plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 10.000 botellas/ha.

#### COSECHA

- Cosecha: a partir de la segunda quincena de Marzo del 2010.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

#### VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos y granos en bodega.
- De 12 a 24 horas de maceración prefermentativa entre 5 y 8 °C.
- Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a cielo abierto y piletas de concreto.
- Fermentación maloláctica espontánea en piletas de concreto.
- Guarda de 12 meses en barricas de roble Frances, 30% de ellas nuevas.
- Alcohol: 14,5 %
- Acidez total: 5,40 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,65.
- Embotellado: Enero del 2012.
- Producción: 5.000 cajas.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Delicado color rubí de muy buen brillo, sutiles aromas a mermeladas de frutos rojos como frambuesas y guindas. Es un vino complejo, de gran elegancia y fineza, de taninos sumamente armoniosos que aportan un largo final de boca».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE PINOT NOIR 2010

---

#### OUR PHILOSOPHY

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS CONSIDERING THE ONE WHO WILL TASTE IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE LIMITED SERIES OF GREAT WINE PROUDLY MADE IN ARGENTINA».

#### VINEYARD

- LOCATION: VINEYARDS FROM "VIÑEDOS DON ANTONIO", UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 1.200 METERS.
- VARIETAL: 100% PINOT NOIR.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: MID-MARCH 2011.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- 12 TO 24 HOURS OF MACERATION AT 5 TO 8 °C.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN OPEN STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE POOLS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE POOLS.
- 12 MONTHS OAK AGING IN FRENCH OAK, 30% NEW.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,40 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,65.
- BOTTLED: JANUARY 2012.
- PRODUCTION: 5.000 CASES

#### TASTING NOTES

«DELICATE, BRIGHT RUBY RED COLOR, WITH SUBTLE AROMAS OF RED FRUIT JAMS, SUCH AS RASBERRIES AND CHERRIES. IT IS A COMPLEX WINE WITH GREAT ELEGANCE AND FINESSE, AND BALANCED TANNINS THAT PROVIDE A LONG FINISH».

